In questo trattato si uole notar generalmente, ch ogni pesce da allessar, o friger uole essere scagliato & raschiato di fora, & poi aperto & cauatoli fora le interiora, lauato molto bene, & e co uerso il pesce ch uol far arrosto non uole essere scagliato ne raschiato ne aperto excepto la salpa, laquale se deue aprir & carciarne fora tutte le interiora, & ala lacia similemente se deue cauar per la orecchia una uerta forcina, ala quale sta attaccato un budello interior il quale cocendola o arrostendola sone de cacciar fora.

In che modo, e, meglio cocer lo storione.

Opra terrai lo storione ch sia un poco passato truto o frolo & no fresco se uole ch sia bono in perfectione habi di bon uino bianco o aceto mescolato co aqua pura ch sia tanto luno quanto laltro & del sale a sofficientia, & qui lo farai molto bene allessar facendolo bollir pertanto spatio quanto fuesti lacarne de uitello o di manzo secundo la sua grandezza, tagliandolo i pezi grandi & grossi como par ala tua discretion, ma chi per piu magnificentia lo uole cotto integro faccia dauer liuasi grandi & capaci a coverlo sano como fa il mio Signor pch ogni pesce e molto meglior in tegro ch in pezi o altramente.

Sapor d storione.

On il storione si uol dar sapor bianco ch & Zenzeuero assai, o uero de bona aguzata ben biancha, o de la mostarda, secundo lui pi & li appetiti, & questi sapori farai como e dutto di sopra, ni cupio u loro.

Aumbrina uole esser apparecchiata & cotta a modo ch lo storione, saluo ch uole bollir manco perch se cocie piu presto, & sapor gli farai quali di sopra ho dutto p di storione.

Ldentale uole esser allessato essendo ben fresco, no li bisogna metter tanto uino o aceto quanto e dutto di sopra, Ma nota chel uino & laceto storgne & fa sodo & fa piu conseruar il pesce, & ancora gli da meglior gusto al magnar, ch no fa laqua simplice & salata.

Uno varolo grosso.

Allo allessar similemente como e dutto quando e minor di quattro o cinque libre frigilo in bono, olio, o uero lo arrosti grai sopra la graticola, ricordandoti como gia te dissi, ch non uole esser raschato ne aperto, & gli uole esser fatta una salimoia co laceto & oglio & molto sale, & co un ramicello di lauoro in mano o de Rosmarino bagnirai il dutto